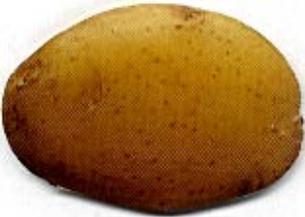
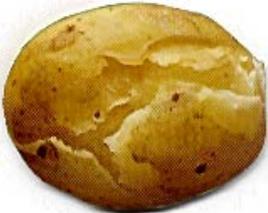


<b>Maximum des points</b>	<b>58p.</b>
<b>Total des points obtenus</b>	

<b>1. Nommez les morceaux de détail de la cuisse de bœuf et complétez avec une préparation correspondante. (p.61)</b>				<b>8p.</b>
				

<b>2. Vous stockez les pommes de terre brute en dessous de 4°C, quel réaction ou phénomène intervient ? (p.5-6) Ecrivez des phrases complètes !</b>	<b>3p.</b>
<hr/> <hr/> <hr/>	

<b>3. a) Complétez le tableau des pommes de terre ci-dessous ! (p.7)</b>				<b>10p.</b>
<b>Type</b>				
<b>Une variété de pdt</b>				
<b>Une utilisation</b>				
<b>b) Quel autre patate connaissez-vous ? .....</b>				

<b>4. Que sont les sels minéraux? (p.177-179) Ecrivez une phrase complète !</b>	<b>4p.</b>

<b>5. Classez les sels minéraux selon leur besoin journalier (p.177-179): en macro-éléments <u>ME</u> (&gt;50mg/jour) et en oligo-éléments <u>OE</u> (&lt;50mg/jour) !</b>				<b>10p.</b>
Sodium			Zinc	
Fer			Potassium	
Calcium			Iode	
Fluor			Phosphore	
Magnésium			Sélénium	

<b>6. Chaque aliment contient des sels minéraux, dont un en particulier. Compléter le tableau avec les mots mis à disposition ! (p.177-179)</b>			<b>8p.</b>
Boudin – Olives noires – Cabillaud – Moules – Sel – Parmesan – Lentilles – Emmental			
Fer			
Iode			
Sodium			
Calcium			

<b>7. Transformer dans l'unité principale ! (révision)</b>				<b>6p.</b>
3457 gr		3579 dl		
654321 centimes		129876 gr		
852 ml		25468 centimes		

<b>8. Appareil de cuisson, type de chaleur et technique de cuisson. Complétez le tableau ! (p.191-192)</b>			<b>8p.</b>
Appareil de cuisson	Type de chaleur	Technique de cuisson	
		Griller	
Friteuse			
		Gratiner	
Steamer à pression			